



Dîner Découverte

« La Vallée du Rhône »

(Mardi 17 octobre 2017)

Apéritif de Bienvenue accompagné par la surprise de l'écailler

Costière de Nîmes – Château l'Ermitage Blanc

Terrine de volaille, foie gras au Viognier du Domaine « Le Colombier »

Costière de Nîmes - Château l'Ermitage Rouge

&

Crozes-Hermitage – Domaine des Hauts Châssis

Saint-Jacques sur lit de lentilles

Châteauneuf-du-Pape – Domaine Chante Cigale Blanc

&

Condrieu – Domaine Duclaux Blanc

Râble de lièvre autour de la betterave rouge, purée de céleri rave

Châteauneuf-du-Pape – Domaine Chante Cigale

&

Côte-Rôtie – Domaine Duclaux Rouge

Mousse aux raisins dans sa sphère de chocolat blanc

Muscat Petit Grains – Domaine de l'Ermitage

Thé ou café et mignardises

Accord des vins à discrétion

85,00 € par personne

Uniquement sur réservation

info@brasseriesgeorges.be